


Torta Tartufata bianca

circa 12 porzioni

 media up to 40 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di Miscela 9 torte

Ingredienti per l'impasto:

uova

50 g zucchero

100 ml olio di semi di mais

200 g robiola fresca

Ingredienti per la farcitura:

200 g fragole

2 kiwi

50 g zucchero

400 ml panna

1 Preparazione dell'impasto:

Versare nella terrina la miscela contenuta nella busta, la robiola, i tuorli (serbando le chiare) e l'olio. Lavorare con lo sbattitore alla massima velocità per 3 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. In una terrina montare a neve le chiare con lo zucchero, metterle sopra l'impasto di robiola e mescolare il tutto delicatamente con una frusta a mano, dall'alto verso il basso evitando che l'albume si smonti. Versare l'impasto nella tortiera (diametro 24 cm) con il solo fondo imburrato ed infarinato e livellare con il dorso di un cucchiaio.

2 Cottura:

Cuocere sul ripiano inferiore (medio se forno a gas) del forno preriscaldato per 35-45 minuti (forno elettrico 170°C, ventilato 165°C, a gas 180°C). Togliere la torta dal forno e lasciarla riposare per 10 minuti. Sformare con l'aiuto di un coltello e far raffreddare.

3 Preparazione della farcitura:

Tagliare 150 g di fragole a pezzettini, tagliare le fragole restanti e i kiwi mondati a fettine. Montare la panna con 50 g di zucchero.



cameo

④ Finitura:

Tagliare la torta raffreddata in 2 strati. Porre lo strato inferiore su un piatto da portata. Spalmare 1/3 della panna sullo strato inferiore della torta, cospargere la superficie con le fragole tagliate a pezzettini e ricomporre la torta. Ricoprire la torta con la panna rimasta e decorare la superficie ed il bordo con le fragole e i kiwi tagliati a fettine.

